



- STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY -



## HUIS CLOS BLANC

AOP Languedoc

Robe d'élégance couleur or.

Un nez cristallin rappelant la poire fraîche, le jasmin et le fenouil. Le fruit explose en bouche. Des touches de menthe poivrées, éclat de fruits blancs (pêche, abricot), un boisé fondu et intégré tapisse le fond de la dégustation et pointe délicatement sur des arômes d'épicéa.

Un vin blanc parfait pour déguster des crustacés, tels que des langoustes, homards, mais également avec des poissons en sauce, volailles et fromages affinés.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Languedoc

**Âge des vignes**

30 ans

**Cépages**

Roussanne (80%), Grenache blanc (20%)

**Degrés**

14°

**Rendement**

35 hl/ha

**Vinification**

En futs de 500 litres. Contrôle des températures fermentaires. Bâtonnage sur lies.

**Elevage**

Sur lies totales en futs de chêne et acacia pendant 12 mois